DATENBLATT

LETZTES UPDATE	23/06/2023
VERTEILER	**DIAL srl – Quelli della pizza** Via Domenico Scarlatti 26 - 20124 MILANO (MI) Telefon +39 035 841 533 · Fax +39 035 066 2233 www.quellidellapizza.de · info@quellidellapizza.de VAT NUMBER IT06691630963
HANDELSNAME	Base Pizza Platinum (30cm)
VERKAUFSBESCHREIBUNG	OFENPRODUKT MIT LANGER, NATÜRLICHER GEHZEIT. Vorgebackener Pizzaboden. Unter Schutzatmosphäre verpackt.
PRODUKTBESCHREIBUNG	Der einzige handwerklich-traditionell hergestellte Teig, in Schutzatmosphäre verpackt, der beim Hochbacken einen Rand entwickelt, ohne dabei die Basis zu beeinträchtigen. Aufgrund eines langsamen Aufgehens des Teiges, der dann händisch ausgerollt wird, ist es uns gelungen, ein wabenförmigen Teigrand zu kreieren, der die Produktlinie Platinum kennzeichnet, und welche heute als beste frische, handwerklich-traditionell hergestellte Basis im Handel gilt.
PRODUKTBILD	

INTERNER ETIKETTENCODE	185
BOX EAN CODE	08056039880016
PAKET EAN CODE	8056039880665
NETTOGEWICHT	1400 g ℮ (5 x 280)
DURCHMESSER ODER GRÖSSE	30 cm (± 5%)
SHELF LIFE	MINDESTENS HALTBAR BIS: 60 Tage ab Herstellungsdatum
LAGERBEDINGUNGEN	Aufbewahrung im Kühlschrank bei 0°C / +4°C. Die Verpackung nicht mit Löchern versehen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und in kurzer Zeit verzehren.
VERPACKUNG	Jeder Karton enthält 4 Umschläge mit je 5 Pizzaböden. 20 Pizzaböden pro Karton.
GEBRAUCHSANWEISUNG	**KOCHEN MIT BELÜFTETEM BACKOFEN:** Backofen auf 250 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 5/6 Minuten direkt auf dem Rost kochen. Kochen Sie nicht auf einem Backblech. **FEUERFESTES KOCHEN (empfohlen):** Backofen auf 350 ° C vorheizen. Nach Belieben würzen. 3/4 Minuten kochen lassen. Kochen Sie nicht auf einem Backblech.
Etiketten und Verpackungen	Herunterladen
ALLERGEN	**Glutenhaltiges Getreide** sowie daraus gewonnene Erzeugnisse. **Soja** und daraus gewonnene Erzeugnisse. Kann spuren von **senf** enthalten.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

FARBE	Typisch für vorgebackene Produkte
KONSISTENZ	Alveoläres Produkt, das sich beim Anfassen weich anfühlt.
GESCHMACK	Typisch für einen Pizzaboden: zart wenn kalt, knusprig und mürb wenn gebacken.

ZUTATEN	WEIZENmehl typ "0", SOJAbohnenmehl (ohne GVO), wieder gemahlenes HartWEIZENgrieß, Wasser, Reismehl, Sauerteig 5% (WEIZENmehl "00", Wasser, Fermente), Salz , Sonnenblumenöl, Sauerteig (WEIZENmehl, Wasser, Hefe), Konservierungsmittel: sorbinsäure, natürliche Aromen.

ERNÄHRUNGSINFORMATION
Durchschnittswerte pro 100 g Produkt

Energie	983 kJ / 235 kcal
Fett	1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	45 g
davon Zucker	2,9 g
Eiweiß	9,8 g
Salz	0,42 g

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963

PALETTIEREN EPAL (80x120 cm)

PIZZABÖDEN PRO KARTON	PIZZABÖDEN PRO PAKET	KARTONS PRO SCHICHT
20	5	6
SCHICHTEN INSGESAMT	**KARTONGRÖSSE**	**KARTON GROSS GEWICHT**
10	38 cm x 38 cm x 16 cm (h)	6100 g
KARTONS FÜR PALETTEN	**PALETTENHÖHE***	**PALETTENGEWICHT***
60	175 cm	391 kg

* ungefährer Wert

DIAL s.r.l. (Quelli della Pizza)

Legal Head Office: Via Scarlatti, 26 - 20124 Milano (MI) Italy · Offices: Via Alcide de Gasperi 29 - 24048 TREVIOLO (BG) Italy

Ph. 0039 035 841533 · Fax 0039 035 0662233 · info@quellidellapizza.it · www.quellidellapizza.it · VAT N. IT06691630963

Hinweise zur Entsorgung	Scannen Sie den QR-Code, um über die Entsorgungshinweise informiert zu werden

Das mit dem Umgang und der Sicherheit der Lebensmittel beauftragte Unternehmen ist:

FOOD CONSULTING S.r.l.
Telefon: +39 035 302156
www.studiofoodconsulting.it · info@studiofoodconsulting.it